



RISTORANTE CLUB

*Salade de poisson, crustacés et mollusques
servie en bocaux et parfumée au basilic*

Ingrédients pour 5 personnes

5 bocaux en verre
1 l de fumet de poisson
5 crevettes 16/20 décortiquées
400 g de filet de rascasse
5 langoustines 8/12 décortiquées
200 g de moules sans coquille
40 g de palourdes sans coquille
150 g de tomates olivettes pelées
20 g de persil
30 g de basilic
1 gousse d'ail
Sel et poivre
30 ml d'huile d'olive vierge extra

Préparation

Hacher l'ail, ajouter le fumet de poisson et laisser réduire de moitié. Ajouter le persil et les tomates, saler et poivrer.

Faire revenir le poisson à la poêle et le distribuer dans les bocaux, ajouter le fumet réduit, les feuilles de basilic et l'huile d'olive. Fermer les bocaux et les mettre au four à vapeur pendant 6 minutes. Servir.